



FICHE TECHNIQUE MÂCON-CHARDONNAY 2023

Superficie : 95a49
Situation : Les Busserettes, Ronchamp, Le Clos
Cépage : Chardonnay
Rendement : 64hl/ha

Altitude : 240-350m
Orientation : Sud/Sud-Ouest
Sol : Calcaire, argileux très mince
Année plantation : 1952-1980

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2027

Note de dégustation :

Frais au nez, bouche ronde sur la pêche et la poire, une jolie note citronnée, corps moyen, bonne longueur, finale nette et précise

